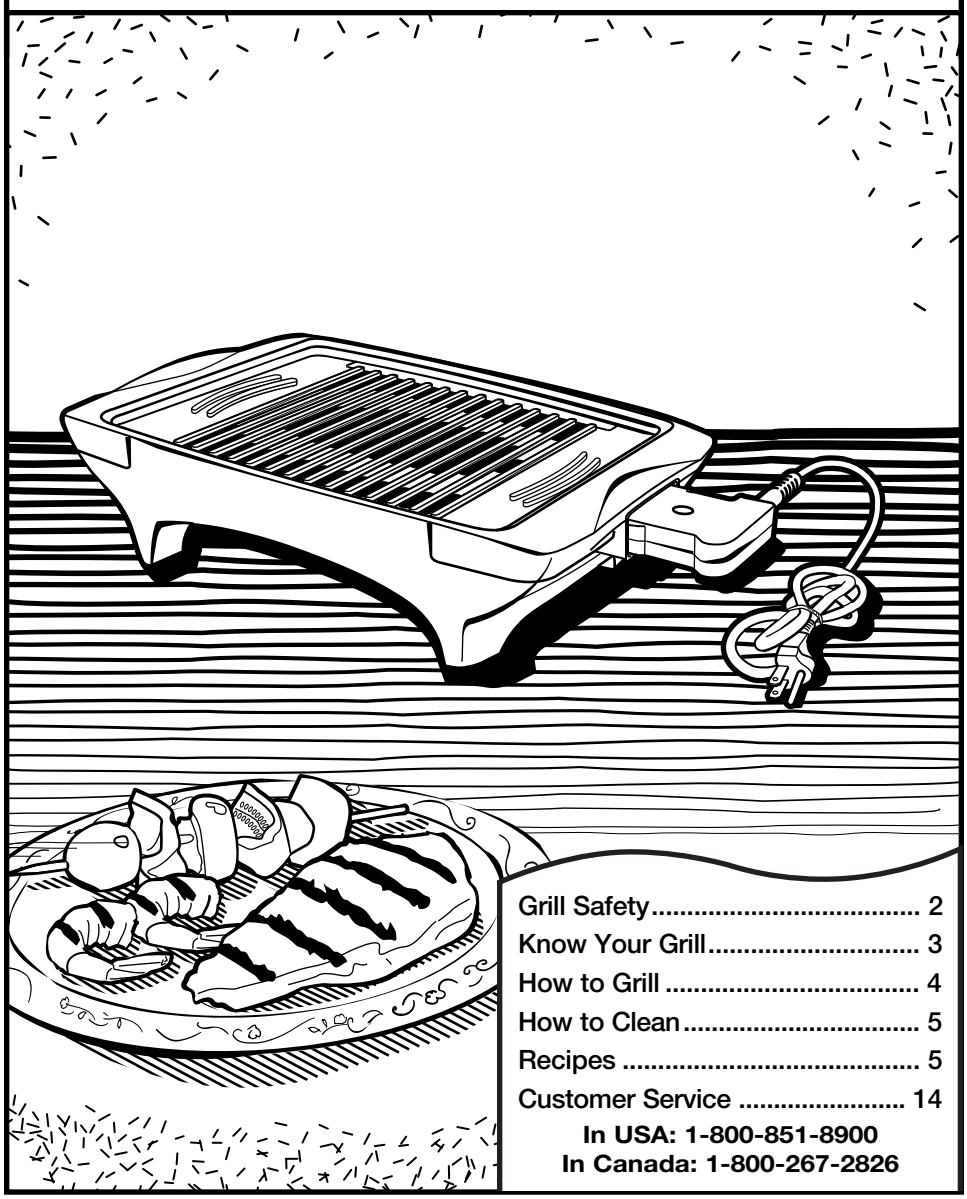
Digitally signed by Anna Creery
cn=Anna Creery, c=US
Date: 2001.02.22 09:25:43 -05'00'
Reason: I am approving this document

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 1

Hamilton Beach®

Electric Grill



Grill Safety 2
Know Your Grill 3
How to Grill 4
How to Clean 5
Recipes 5
Customer Service 14

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

840081800

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 2

Grill Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions. Keep these instructions for future use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord assembly or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance and before moving the appliance.
6. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off and remove plug from wall outlet.
7. Do not leave the appliance unattended when in use.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always use the appliance on a dry level surface.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
16. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
17. Do not use without base in place. Clean after each use.
18. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
19. Use only on properly grounded outlet.
20. When in operation, a fire may occur if the grill is touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, backsplashes, cabinets and the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin, part of the 3-prong plug.

This appliance has a short cord to reduce hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. A grounded-type 3 wire extension cord may be used if the electrical rating of the extension cord is equal to or greater than the rating of the electric grill. Use only an extension cord rated 15 amperes or greater. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Do not leave this appliance unattended while in use.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 3

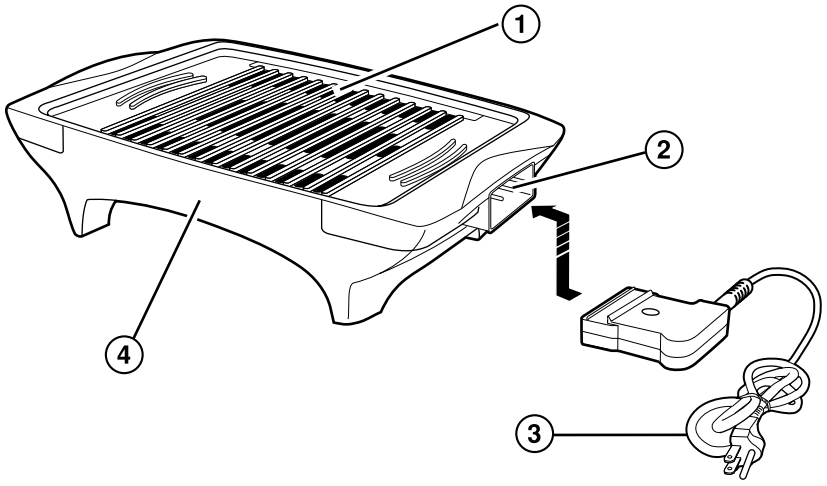
WARNING: To reduce risk of fire do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes and the like to touch any part of the grill or grilling surface when the grill is in operation. Place grill at least 6 inches away from walls, appliances or any object which could be damaged by heat.

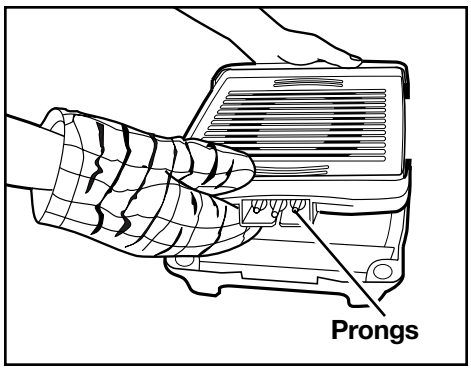
Know Your Grill

Before First Use: Wash the grill and base in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse cord receptacle or power cord in water or other liquid.

Parts and Features

1. **Grill**
2. **Cord Receptacle**
3. **Power Cord**
4. **Base**





CAUTION: When removing the grill from base, do not touch the prongs in the cord receptacle. They may be hot.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 4

How to Grill

1. Set base on countertop. Place grill on base correctly.
2. Plug power cord into cord receptacle, then plug into outlet. The indicator light on the power cord will glow.
3. Preheat 5 to 10 minutes before grilling.
4. When finished grilling, remove plug from outlet, then from cord receptacle.
5. Let grill cool completely. Carefully dispose of any grease. Clean grill.

Great Grilling Tips

- Please remember that your grill is coated with a nonstick surface and that plastic utensils should always be used.
- If grilling vegetables, fish, or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill.
- For best results, preheat the grill for 5 to 10 minutes before grilling.
- Skewers are available in most large supermarkets. If using the disposable, wooden-type skewers, soak the skewers in water at least 10 minutes before threading on food. This prevents the skewer from scorching and makes a more attractive presentation.
- If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fat will produce some smoke.

Cooking Chart

Food	Approximate Time (Minutes)	Doneness Test
Bacon	4 to 8	Desired doneness
Steaks, beef ½-inch thick	8 to 15	Desired doneness
Pork chops, ½-inch thick	15 to 20	Until no longer pink
Chicken breasts, boneless	25 to 30	Pierce with knife; juice runs clear
Hamburgers ½-inch thick	8 to 10	Until no longer pink
Sausage links or patties	12 to 15 minutes	Until no longer pink
Hot dogs	8 to 10 minutes	Hot through
Fish fillets	10 minutes per 1-inch thickness	Opaque and flakes with fork

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 5

How to Clean

1. Let grill cool. Carefully dispose of any grease.
2. Wash the grill and base in hot, soapy water. Use a nylon or plastic scouring pad and a non-abrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads.
3. Rinse and let dry.
4. The grill and base can also be washed in a dishwasher after cooling and disposing of any grease.
5. The power cord must never be immersed in water or placed in the dishwasher. To clean, wipe with a damp cloth.

NOTE: Do not leave the grill on to "burn off" any food or drippings remaining on the grill surface after cooking. In addition to causing unnecessary smoke this can reduce the life of the nonstick coating and may present a fire hazard.

Recipes

Grilling Guidelines

- Grilling Times: Recipe cooking times are estimates. Cooking time will vary based on the temperature of the grill, the surrounding air, and the food itself. Watch food carefully while grilling and adjust the cooking time as necessary.
- Marinating Tips: Never marinate foods in metal containers for extended lengths of time (2 or more hours). The acids in foods can react with metal, causing an unpleasant taste. Instead, use glass, ceramic, or plastic bag containers for marinating.
- Meat Safety Tip: To reduce the risk of spoiling, store meat in the refrigerator until you're ready to cook. Never thaw or marinate meat at room temperature, especially in warm climates.
- Never use leftover marinade as a finishing sauce on cooked foods. The leftover marinade must first be boiled for one to two minutes to kill any bacteria from the raw food that was marinated.
- Although some cookbooks may say to bring your food to room temperature before cooking, with few exceptions, we don't recommend this tip for grilled foods. If the temperature is in the 80s or 90s, foods can spoil quickly
- Nonstick Grilling Tip: Without the use of oil, certain foods will stick slightly to nonstick surfaces. This is easily prevented. Before turning on your grill, brush or spray the grids lightly with oil or nonstick cooking spray. (Never add oil or spray to a heated grill–this is dangerous.)
- Always read all safety information.

The following recipes are from *Grilling For Dummies*® by Marie Rama and John Mariani. Copyright© 1998 IDG Books Worldwide, Inc. All rights reserved. Reproduced here by permission of the publisher. ...For Dummies is a registered trademark of IDG Books Worldwide, Inc.

Basic Burger and "Vary It" Ideas
Western Beef Kabobs with Peppers and Onions
Grilled Steak 101
Texas Beef Barbecue
Jerk-Seasoned Chicken Breasts
Spicy Chili Chicken Wings
Grilled Potato Planks
Grilled Tomatoes with Cumin Butter
Tomato Brushetta

The "clock" symbol indicates preparation and grilling times.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 6

Basic Burger

Preparation time: 15 minutes
Grilling time: 14-20 minutes
Yield: 4 servings

1½ pounds ground chuck
¼ teaspoon salt, or to taste
¼ teaspoon pepper
4 hamburger buns

1. Combine the ground chuck, salt, and pepper in a medium mixing bowl, mixing lightly but thoroughly, using your hands. Shape the mixture into four patties, each ¾ inch thick in the center and at the edges. (Even thickness ensures even cooking and prevents the edges from drying out before the center is cooked.)
2. Place the patties on grill. Grill for 7 to 10 minutes per side, turning once. (According to the U.S. Department of Agriculture, all ground meat should be cooked to at least medium doneness—160ºF—or until the center of the patty is no longer pink.) Make a small incision in the center of each patty to determine doneness.
3. Toast the buns by placing them, split side down, on the edges of the grill grid for about 1 minute or until lightly browned.
4. Remove the burgers from the grill and serve on toasted hamburger buns.

Variation Section:

Italian Burger: Add the following ingredients to the ground meat mixture: 1 egg yolk, ¼ cup grated onion, 1 large clove garlic minced, 2 tablespoons chopped fresh basil or 2 teaspoons dried crushed basil, ½ teaspoon dried oregano, and salt and pepper to taste. Place grated Parmesan cheese on top of each burger (if desired) about 2 minutes before the burger is done and grill until the cheese melts.

Mexican Burger: Add the following ingredients to the ground meat mixture: ¼ cup finely chopped onion, ½ to 1 teaspoon seeded and chopped jalapeno pepper, ¾ teaspoon ground cumin, and salt and pepper to taste. Serve on toasted buns or in warmed tortillas with a prepared tomato salsa or taco sauce, and slices of ripe avocado.

Asian Spiced Burger: Add the following ingredients to the ground meat mixture: ¼ cup finely chopped scallions, 3 tablespoons teriyaki sauce, 1 large clove garlic, minced, and salt and pepper to taste.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 7

Western Beef Kabobs with Peppers and Onions

Preparation time: 25 minutes
Marinating time: 6 hours or overnight
Grilling time: 14-16 minutes
Yield: 4 servings

1½ to 2 pounds sirloin, or other tender beef such as top loin or round tip steak
2 medium red peppers
1 medium onion
½ cup apple juice, divided
6 tablespoons lime juice (about 3 large limes)
1½ teaspoons grated lime peel
6 tablespoons vegetable oil
3 cloves garlic, peeled and coarsely chopped
1 to 2 large jalapeno peppers, seeded and chopped
¾ teaspoon cumin
1½ teaspoons chili powder
½ teaspoon paprika
Salt and pepper to taste
2 tablespoons butter

1. Working on a cutting board, trim all visible fat from the beef; cut the meat into cubes of about 1½ inches. Place the cubes in a large, resealable plastic bag or other non-reactive container.

2. Core and seed the red peppers and slice them into strips about 1½ inches wide; slice each strip crosswise into 1- to 2-inch pieces. Cut the onion in half lengthwise and remove the skin. Cut each half into thirds, break them apart into slices. Place the peppers and onions in the bag or container with the beef cubes.

3. Combine 6 tablespoons of the apple juice with the lime juice, grated lime peel, oil, garlic, jalapeno peppers, cumin, chili powder, and paprika, in a blender container, whirl the mixture for a few seconds into a coarse puree. Pour the resulting marinade over the beef and vegetables, seal the bag or cover the container, and refrigerate for at least 6 hours or overnight, turning occasionally.

4. Remove the beef from the marinade. Reserve any remaining marinade and place in a small saucepan. Thread 3 to 4 beef cubes, alternating with pieces of pepper and onion, on skewers. (Soak wooden skewers in water for at least 30 minutes to prevent them from burning.) Sprinkle kabobs with salt and pepper.

5. Place skewers on grill. Grill the kabobs for about 14 to 16 minutes for medium, turning every 5 to 6 minutes.

6. As the kabobs grill, bring the marinade in the saucepan to a boil over high heat on top of the stove, reduce heat and simmer for 1 minute. Whisk in 2 tablespoons butter and 2 tablespoons of the remaining apple juice. Spoon sauce over the grilled kabobs just before serving.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 8

Grilled Steak 101

Preparation time: 5 minutes
Grilling time: 35-45 minutes
Yield: 4 servings

2 tablespoons olive oil
2 boneless sirloin beef steaks, cut 1-inch thick (about 2 pounds total)
1 clove garlic, crushed
Salt and pepper to taste

1. In a small bowl, combine the olive oil and garlic. Generously rub or brush the flavored oil on both sides of the steaks. Sprinkle the steaks lightly with salt and pepper.
2. Place the steaks on the grill. Grill 35 to 45 minutes for medium doneness, turning every 15 minutes.
3. Remove the steaks from the grill, cover loosely with foil and let the steaks rest for a few minutes before thinly slicing across the grain. Season with salt and additional pepper (if desired) before serving.

Texas Beef Barbecue

Preparation time: 10 minutes
Marinating time: 3 hours or overnight
Grilling time: 35-45 minutes for medium-rare
Yield: 4 servings

1 cup bottled chili sauce
1 teaspoon ground cumin
½ cup beer
½ teaspoon dried red pepper flakes
⅓ cup vegetable oil
¼ cup finely chopped green onion (white and green parts)
1 boneless beef top round steak, cut 1-inch thick (about 1½ to 2 pounds)
3 tablespoons chili powder
Salt to taste (optional)

1. In a medium bowl, make the marinade by combining all the ingredients except the steak.
2. Place the steak in a glass baking dish or a large, resealable plastic bag. Pour the marinade over the steak, turning to coat. Cover the dish or seal the bag, pressing out as much air as possible. Refrigerate 3 hours or overnight.
3. Remove the steak from the marinade, shaking off any excess. Discard the marinade, if desired, sprinkle the steak with salt. Place the steak on the grill and grill 35 to 45 minutes for medium doneness, turning every 15 minutes.
4. Transfer the steak to a cutting board and let stand for 5 minutes, loosely covered with foil. Thinly slice across the grain.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 9

Jerk-Seasoned Chicken Breasts

Preparation time: 15 minutes
Marinating time: 6 hours or overnight
Grilling time: 30-35 minutes
Yield: 4 to 6 servings

8 boneless, skinless chicken breast halves (about 2 or 3 pounds)
¼ cup vegetable oil
¼ cup orange juice
3 scallions, finely chopped (green and white parts)
4 medium cloves garlic, peeled and finely chopped
2 tablespoons lime juice
2 tablespoons soy sauce
1 small jalapeno pepper, seeded and finely chopped
1 teaspoon brown sugar, packed
½ teaspoon kosher salt, or to taste
½ teaspoon ground allspice
½ teaspoon dried leaf thyme
½ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon cayenne pepper
¼ teaspoon nutmeg

1. Trim the breasts of any loose fat; rinse them under cold running water and pat dry with paper towels.

2. In a medium bowl, combine the remaining ingredients, beating with a fork or whisk to incorporate the spices into the oil and orange juice.

3. Place breasts in a large, resealable plastic bag or shallow dish; pour marinade over breasts. Seal the bag, pressing out any air, or cover the dish; refrigerate 6 hours or overnight, turning occasionally to coat breasts in the marinade.

4. Remove the chicken breasts from the marinade; discard the marinade. Place the chicken breasts on the grill. Grill 30 to 35 minutes or until done, turning every 10 minutes. To test for doneness, cut into the breasts; the meat should be white and moist, with no sign of pink.

Spicy Chili Chicken Wings

Preparation time: 20 minutes
Marinating time: 2 to 4 hours
Grilling time: 25-30 minutes
Yield: 4 main dish servings or 8 to 10 appetizer servings

3 to 3½ pounds chicken wings (about 15 to 18 wings)
3 tablespoons olive oil
3 tablespoons fresh lime juice
4 large cloves garlic, peeled and minced
2 teaspoons ground cumin
2 teaspoons ground coriander
2 teaspoons paprika
1 teaspoon peeled and grated ginger
1 teaspoon salt, or to taste
½ teaspoon hot chili powder or cayenne pepper
½ teaspoon cinnamon

1. Rinse the chicken wings under cold running water and pat dry with paper towels. Cut off the wing tips at the joints and discard the tips. (Or wrap and freeze tips to use later to add flavor to canned or homemade soups and stocks.)

2. Combine all the remaining ingredients in a large, resealable plastic bag or mixing bowl, blending them well.

3. Add the chicken wings; toss well to coat the wings in the oil-spice mixture. Seal the bag, pressing out any air, or cover the bowl; refrigerate for 2 to 4 hours.

4. Place the wings on the grill. Grill for 25 to 30 minutes or until done, turning with tongs every 10 minutes to prevent burning and to ensure even cooking. To test for doneness, cut into the thickest part of the wing, the meat should be white, with no trace of pink and the juices should run clear.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 10

Grilled Potato Planks

Preparation time: 15 minutes
Marinating time: 30 minutes to 1 hour
Grilling time: 15 minutes
Yield: 4 servings

4 medium potatoes
(about 1½ pounds total), scrubbed
6 tablespoons extra-virgin olive oil
1½ tablespoons white wine vinegar
2 cloves garlic, peeled and finely minced
1 teaspoon dried marjoram, oregano, or dill
½ teaspoon Tabasco sauce, or to taste
½ teaspoon kosher salt, or table salt to taste
Pepper to taste

1. Cut the potatoes lengthwise into ⅓-inch-thick slices. Place the slices in a medium saucepan with enough lightly salted water to cover. Cover the pan and bring to a boil. Boil for 5 minutes or until nearly tender when pierced with the blade of a thin, sharp knife; drain thoroughly. Place the potatoes in a large, shallow baking dish.

2. Make the marinade by combining the remaining ingredients; pour the marinade over the warm potato slices, turning to coat. Cover and let stand for 30 minutes to 1 hour.

3. Before grilling, brush both sides of the potatoes with the marinade, being sure to include bits of garlic and herb. Place the potatoes on the grill, grill until lightly browned, for 6 to 8 minutes. Turn and grill until lightly browned and crisp on the second side, 6 to 8 minutes more. If desired, season before serving with additional salt and pepper and Tabasco sauce.

Grilled Tomatoes with Cumin Butter

Preparation time: 10 minutes
Grilling time: 5-6 minutes
Yield: 4 servings

2½ tablespoons butter
1 teaspoon ground cumin
Salt and pepper to taste
2 large, firm ripe tomatoes, sliced about ¾-inch thick

1. Melt the butter in a small saucepan; remove from heat and stir in the cumin and salt and pepper.

2. Brush the tomato slices on one side with half of the cumin butter. Place them, brushed side down, on the grill and grill for 2 to 3 minutes or until very lightly browned on one side.

3. Brush the tops of the tomatoes with the remaining cumin butter. Turn and grill for 2 to 3 minutes more or until very lightly browned, but not falling apart.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 11

Tomato Bruschetta

Preparation time: 15 minutes
Grilling time: 4 minutes
Yield: 6 to 8 appetizer servings

2 large red ripe tomatoes (about 1¼ pounds), cored, seeded, and diced
½ cup coarsely chopped fresh basil
2 tablespoons peeled and diced red onion (optional)
About ¼ cup extra-virgin olive oil, divided
1 clove garlic, peeled and minced
1 teaspoon balsamic or red wine vinegar
Salt and pepper
12 slices crusty French bread, cut diagonally, about ¾ inch thick
3 cloves garlic, peeled and halved

1. In a small bowl, combine the tomatoes, basil, red onion (if desired), 2 tablespoons of the olive oil, the minced garlic, vinegar, and salt and pepper. Cover and let stand at room temperature for at least 30 minutes but not longer than 2 hours.
2. Place the bread slices on the grill. Grill for 4 to 5 minutes or until the bread is lightly toasted and golden on both sides, turning once.
3. Remove and immediately rub the edges and one side of each slice with a garlic clove half. (Use a half clove for every 2 slices.) Drizzle about ½ teaspoon of olive oil onto the garlic-rubbed side of each slice.
4. Stir the tomato mixture with a large spoon to thoroughly moisten; top each bread slice with about 1½ tablespoons of the tomato mixture. Place on a platter and serve immediately.

Plum Fancy Pork Swords

Recipe Courtesy of the National Pork Producers Council

Preparation time: 10 minutes
Marinating time: 1 hour
Grilling time: 10 minutes
Servings: 4

Nutritional Information Per Serving
Serving Size: 1

Nutrient	Per Serving
Calories	183
Total Fat	5g
Cholesterol	44mg
Sodium	1340mg
Protein	19g

4 bamboo skewers (soak in water before using)
¾ pound ham, fully cooked, cut into 1-inch cubes
¼ cup plum preserves
1 tablespoon Dijon-style mustard
1 teaspoon lemon juice, fresh
¼ teaspoon cinnamon

Place ham in shallow bowl. Combine remaining ingredients in small pan. Heat until dissolved. Pour sauce over ham. Marinate for 1 hour. Place cubes on bamboo skewers that have been soaked in water. Grill for 10 minutes. Turn skewers frequently. Baste with sauce.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 12

Caribbean Pork Kabobs

Recipe Courtesy of the National Pork Producers Council

Preparation Time: 10 minutes
Cooking Time: 18-20 minutes
Servings: 4

Nutritional Information Per Serving
Serving Size: 3 oz.

Nutrient	Per Serving
Calories	146
Total Fat	4g
Cholesterol	67mg
Sodium	60mg
Protein	23g

1 pound pork tenderloin, cut into 1-inch cubes
½ cup orange juice
¼ cup lime juice
2 tablespoons brown sugar
½ teaspoon thyme
¼ teaspoon ground nutmeg
¼ teaspoon ground cloves
⅛ teaspoon ground cayenne pepper

Combine all ingredients in a self-sealing plastic bag; seal bag and refrigerate 2 to 24 hours. Remove cubes from marinade; discarding leftover marinade. Thread cubes evenly onto four skewers (if using wooden skewers, soak them in water for an hour before using to prevent burning). Grill 18 to 20 minutes, turning often, until nicely browned. Serve with hot rice and kabobs of grilled fruit and pepper chunks, if desired.

Heartland Barbecue Pork Chops

Recipe Courtesy of the National Pork Producers Council

Preparation Time: 5 minutes
Cooking Time: 30 minutes
Servings: 4

Nutritional Information Per Serving
Serving Size: 1

Nutrient	Per Serving
Calories	371
Total Fat	11g
Cholesterol	104mg
Sodium	382mg
Protein	39g

4 pork chops, bone-in or boneless, about 1¼ inch thick
½ cup bottled barbecue sauce
⅓ cup honey
1 tablespoon Worcestershire sauce
1 teaspoon prepared mustard
Dash hot pepper sauce

For sauce, mix all ingredients except pork chops together in a small bowl. Place pork chops on the grill. Grill chops for about 10 minutes, until nicely browned on one side; turn and brush liberally with sauce. Grill for 10 minutes more; turn and brush with more sauce. Grill for 5 to 10 minutes more, turning and brushing with sauce. Discard any leftover sauce. Serve chops immediately.

Salmon with Dill

½ pound salmon steak
1 tablespoon lime juice
1 teaspoon dill weed

Brush salmon with lime and sprinkle with dill weed. Spray grill with cooking spray. Cook salmon 4 minutes. Turn and cook 4 minutes or until done. Makes 2 servings.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 13

Southwestern Grilled Pork Tenderloin

Recipe Courtesy of the National Pork Producers Council

Marinating time: 2 to 24 hours
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 50-55 minutes
Servings: 6

Nutritional Information Per Serving

Serving Size: 3 oz.

Nutrient	Per Serving
Calories	154
Total Fat	6g
Cholesterol	66mg
Sodium	141mg
Protein	26g

2 whole pork tenderloins, about 1½ pounds total
5 teaspoons chili powder
1½ teaspoons oregano
¾ teaspoon ground cumin
2 garlic cloves, crushed
1 tablespoon vegetable oil

In a small bowl, mix well all seasonings and vegetable oil. Rub mixture over all surfaces of tenderloins. Cover and refrigerate 2 to 24 hours. Grill, turning occasionally, for 50 to 55 minutes, until thermometer inserted reads 155 to 160°F. Pork is done when there is still a hint of pink in the center. Slice to serve.

Spicy Grilled Shrimp

½ cup soy sauce
1 tablespoon olive oil
1 tablespoon sesame oil
5 tablespoons cajun seasoning mix
2 tablespoons fresh lemon juice
2 tablespoons fresh minced ginger
2 teaspoons dry mustard
2 teaspoons hot pepper sauce
32 large raw shrimp, peeled and deveined, but tails on

Combine all ingredients except shrimp. Mix well then add shrimp. Marinate 1 to 4 hours. Drain marinade and discard. Place shrimp on grill and cook 2 minutes. Turn and cook 2 minutes longer or until done.

Sesame Soy Sea Scallops

1 tablespoon sesame oil
2 tablespoons white wine
¼ cup tamari sauce or soy sauce
1 teaspoon crushed garlic
⅛ teaspoon ground ginger
Dash garlic salt
Dash pepper
1 pound sea scallops

Combine all ingredients and let marinate in refrigerator for 30 minutes to 1 hour. Thread onto skewers. Place on grill and cook for 5 minutes or until done. Turn halfway through cooking time. Makes 4 servings.

Crispy Grilled Sea Trout

¼ cup bread crumbs
1 tablespoon dried parsley
1 teaspoon garlic salt
1 teaspoon tarragon
1 egg white
¾ pound sea trout

Combine bread crumbs, parsley, garlic salt, and tarragon; set aside. Beat egg white with fork or whisk until frothy. Dip fish in egg white then coat with bread crumb mixture. Place on grill and cook 5 minutes. Turn and cook 5 minutes more or until done. Makes 2 servings.

840081800 Ev01.qxd 2/20/01 10:17 AM Page 14

Mahi Mahi with Ginger and Dill

¼ cup lime juice
¼ teaspoon black pepper
¼ teaspoon fresh grated ginger root
¼ teaspoon dill weed
¾ pound mahi mahi (or monkfish)

Combine lime juice, pepper, ginger root, and dill weed. Marinate fish in this mixture for 2 hours. Place on grill and cook 5 minutes. Turn and cook 5 minutes more or until done. Makes 2 servings.

Customer Service

If you have a question about your grill, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ⇕ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

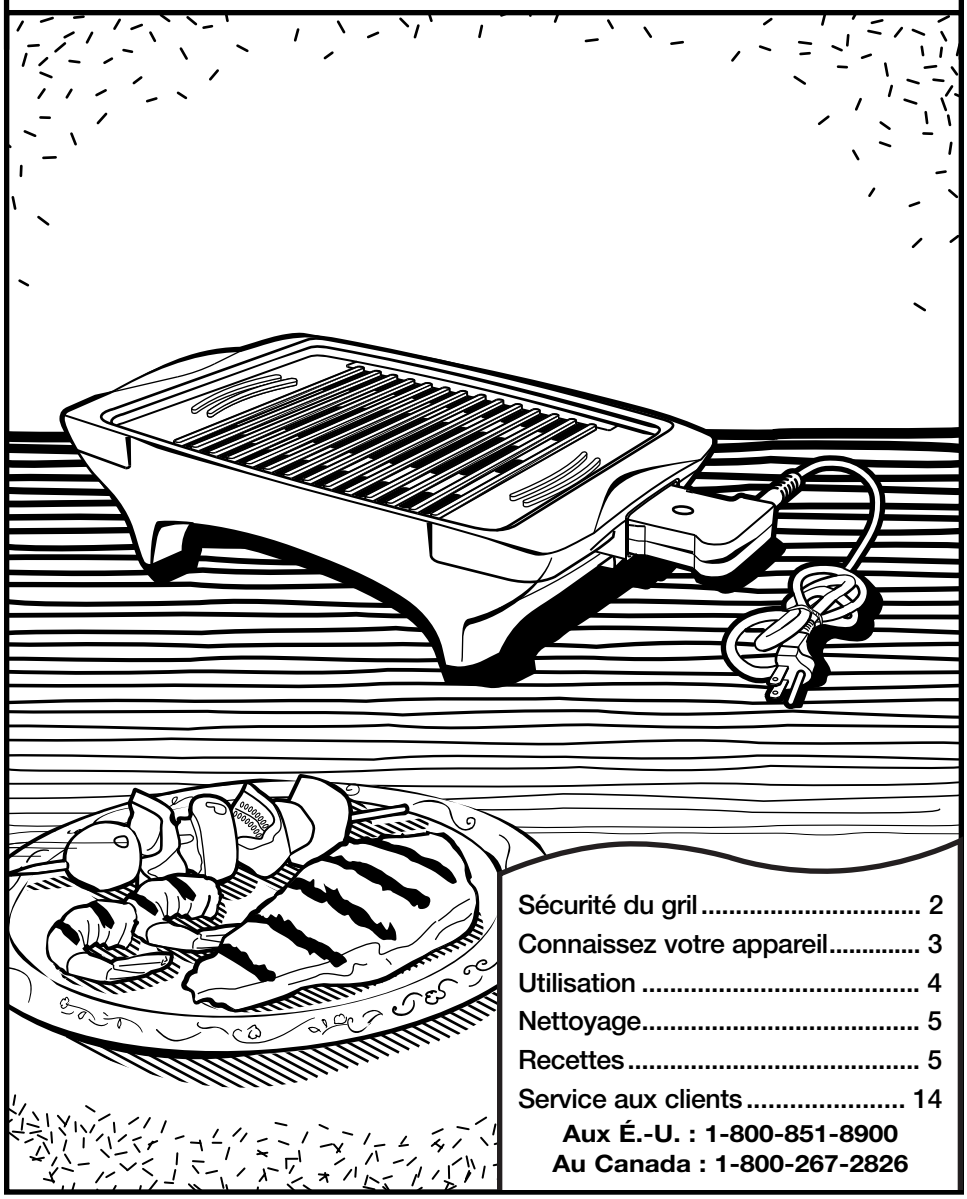
PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

840081800 Web site address: www.hamiltonbeach.com 2/01

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 1

Hamilton Beach®

Gril-santé



Sécurité du gril 2
Connaissez votre appareil..... 3
Utilisation 4
Nettoyage..... 5
Recettes..... 5
Service aux clients 14

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

840081800

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 2

Sécurité du gril

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation du gril-santé, des précautions de sécurité doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions. Garder ces instructions pour usage ultérieur.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le montage du cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage de l'appareil et avant de déplacer l'appareil.
6. Toujours brancher la fiche sur l'appareil en premier, ensuite brancher le cordon dans la prise murale. Pour le débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
7. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Veuillez composer notre numéro d'assistance aux clients sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.
14. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
15. Toujours débrancher le gril et enlever ensuite le cordon avant de déplacer le gril.
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures.
17. Ne pas utiliser sans que le plat ramasse-gouttes soit en place. Nettoyer après chaque utilisation.
18. Un combustible, tel que des briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.
19. Utiliser uniquement sur une prise de courant bien reliée à la terre.
20. Lors du fonctionnement, un incendie peut survenir si la grille touche ou est proche d'un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, écrans anti-éclaboussures, armoires et articles semblables.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements généraux de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'un cordon à 3 fils reliés à la terre (fiche à 3 broches). Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité destinée à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas, faire remplacer la prise désuète par un électricien qualifié. Ne pas essayer d'enlever ou d'éviter la broche de sécurité de la fiche polarisée d'une façon ou d'une autre.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

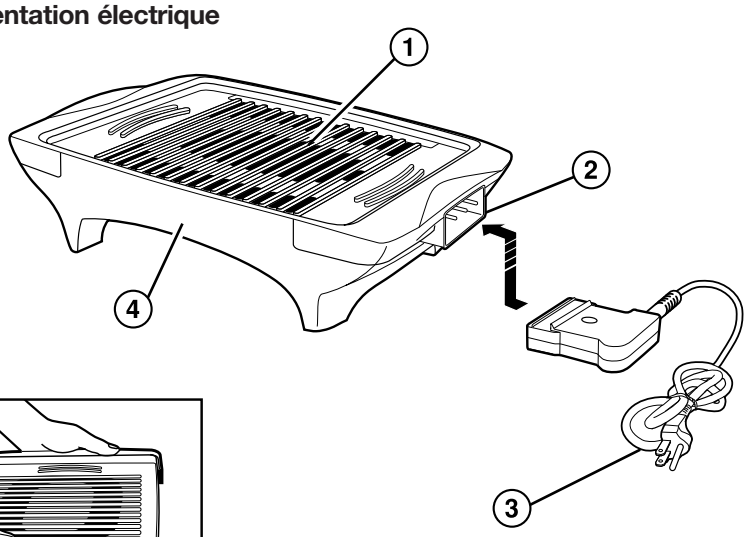
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, ne pas laisser des articles inflammables tels que rideaux, tentures, murs, armoires, écrans anti-éclaboussures et matériaux semblables toucher toute partie du gril ou la surface de grillage lorsque le gril est en fonctionnement. Veuiller faire griller au moins à 6 pouces des murs, d'appareils ménagers ou de tout autre objet qui pourrait être endommagé par la chaleur.

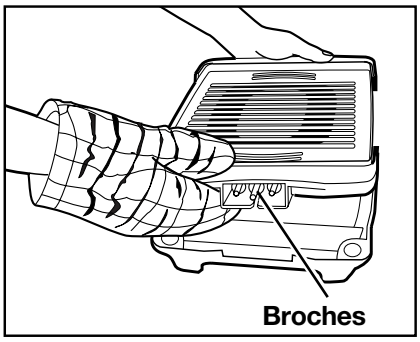
Connaissez votre gril

Avant le premier emploi: Laver le gril et la base à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher à fond. Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.

Pièces et caractéristiques

1. **Grille**
2. **Réceptacle du cordon**
3. **Cordon d'alimentation électrique**
4. **Base**





MISE EN GARDE : Lors de la séparation du gril de la base, ne pas toucher les broches dans le réceptacle du cordon. Elles peuvent être chaudes.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 4

Utilisation

1. Bien placer la base sur un comptoir. Placer le gril correctement sur la base.
2. Brancher le cordon d'alimentation électrique dans le réceptacle sur l'appareil, ensuite brancher le cordon dans une prise de courant. Une lampe-témoin sur le cordon d'alimentation électrique s'allumera.
3. Préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes.
4. Lorsque la cuisson au gril est terminée, ensuite enlever la fiche de la prise murale, et ensuite du réceptacle du cordon.
5. Laisser complètement refroidir le gril. Jeter prudemment toute graisse. Nettoyer le gril.

Conseils pour la cuisson au gril

- Veuillez vous rappeler que votre gril est enduit d'une surface non adhésive et que des accessoires de plastique doivent toujours être utilisés.
- Si on fait griller des légumes, poissons ou viande maigre, vaporiser la surface de cuisson avec un vaporisant pour cuisson. Si on fait griller une viande avec section grasse, ou si l'aliment a été mariné, il n'est pas nécessaire de traiter le gril.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer le gril 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- Des brochettes sont disponibles dans la plupart des supermarchés. Si on emploie des brochettes jetables en bois, tremper les brochettes dans l'eau environ 10 minutes avant d'y enfiler les aliments. Cette action empêche la brochette de brûler et fournit une présentation plus attrayante.
- Si on emploie une marinade à base d'huile, placer le gril près d'une hotte de ventilation. L'huile ou la graisse produiront un peu de fumée.

Tableau de cuisson

Aliment	Temps approximatif (minutes)	Test de cuisson
Bacon	4 à 8 minutes	Résultat désiré
Steaks, boeuf ½ po d'épaisseur	8 à 15 minutes	Résultat désiré
Côtelettes de porc ½ po d'épaisseur	15 à 20 minutes	Jusqu'à disparition de la couleur rosée
Breasts de poulet boneless	25 à 30 minutes	Percer avec couteau; le jus coule librement
Hamburgers ½ po d'épaisseur	8 à 10 minutes	Jusqu'à disparition de la couleur rosée
Saucisses ou croquettes	12 à 15 minutes	Jusqu'à disparition de la couleur rosée
Hot dogs	8 à 10 minutes	Complètement chaud
Filets de poisson	10 minutes par pouce d'épaisseur	Opaque et formant des lamelles avec fourchette

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 5

Nettoyage

1. Laisser refroidir le gril. Enlever prudemment toute graisse.
2. Laver le gril et la base dans l'eau chaude savonneuse. Utiliser un tampon à récurer en nylon ou en plastique et un nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal.
3. Rincer et laisser sécher.
4. Le gril et la base peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle après le refroidissement et l'enlèvement de toute graisse.
5. Ne jamais submerger le cordon d'alimentation électrique dans l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle. Pour le nettoyer, l'essuyer avec un linge humide.

REMARQUE : Ne pas laisser le gril allumé pour « brûler » tout aliment ou résidus demeurant à la surface du gril après la cuisson. En plus de causer une fumée inutile, cet échauffement peut réduire la vie utile du fini antiadhésif et constituer un risque d'incendie.

Recettes

Indique le temps de préparation et le temps de cuisson au gril.

Directives pour la cuisson au gril

- Temps de cuisson au gril: Les temps de cuisson des recettes sont des estimations. Le temps de cuisson variera d'après la température du gril, l'air ambiant et l'aliment lui-même. Bien surveiller les aliments pendant la cuisson au gril et ajuster le temps de cuisson au besoin.
- Conseils pour mariner: Ne jamais faire mariner des aliments dans des contenants en métal pendant des périodes prolongées (2 heures et plus). Les acides dans les aliments peuvent réagir avec le métal, causant un goût désagréable. Utiliser plutôt des contenants en verre, céramique ou sac de plastique pour faire mariner.
- Conseil de sécurité pour les viandes: Pour réduire le risque de détérioration, garder la viande au réfrigérateur jusqu'au moment de la faire cuire. Ne jamais décongeler ou faire mariner de la viande à une température ambiante, surtout dans les climats chauds.
- Ne jamais utiliser de restant de marinade comme sauce de finition sur les aliments cuits. La marinade qui reste doit d'abord être bouillie pendant une à deux minutes pour tuer toutes les bactéries provenant des aliments crus qui ont été marinés.
- Bien que certains livres de recettes peuvent suggérer de porter vos aliments à la température ambiante avant la cuisson, à part quelques exceptions nous ne recommandons pas ce conseil pour les aliments cuits au gril. Si la température ambiante varie entre 80 et 90°F, les aliments peuvent se gâter rapidement.
- Conseil pour le grillage sans adhésion: Sans l'utilisation d'huile, certains aliments adhéreront légèrement aux surfaces non adhésives. Cette situation peut facilement être évitée. Avant d'allumer le gril, répandre avec un pinceau ou un vaporisateur une couche légère d'huile ou de vaporisant à cuisson non adhésif. (Ne jamais ajouter d'huile ou de vaporisant à une grille chauffée, ce qui peut être dangereux.)
- Toujours bien lire les renseignements de sécurité.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 6

Les recettes suivantes proviennent de *Grilling for Dummies*® par Marie Rama et John Mariani. Droits réservés© 1998 IDG Books Worldwide, Inc. Tous droits réservés. Reproduit ici avec permission de l'éditeur. ...For Dummies est une marque de commerce déposée de IDG Books Worldwide, Inc.

Idées pour un burger de base et pour des « variétés »

Ke babs au bœuf de l'Ouest avec poivrons et oignons
Steak grillé 101
Barbecue de bœuf texan
Poitrines de poulet assaisonnées
Ailes de poulet épicées de chili
Délices de pommes de terre grillées
Tomates grillées avec beurre au cumin
Brushetta aux tomates

Burger de base

Temps de préparation : 15 minutes
Cuisson au gril : 14 - 20 minutes
Donne : 4 portions

1½ livre de haut-côté haché
¼ c. à thé de sel, ou au goût
¼ c. à thé de poivre
4 pains à hamburger

1. Combiner la viande hachée, le sel et le poivre dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, en mélangeant légèrement mais à fond en utilisant vos mains. Former quatre pâtés, chacun de ¾ po d'épaisseur au centre et aux contours. (Une épaisseur égale assure une cuisson égale et empêche les bords de sécher avant que le centre soit cuit.)
2. Placer les pâtés sur le gril. Faire cuire pendant 7 à 10 minutes par côté, en les tournant une fois. (D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, toutes les viandes hachées doivent être cuites à la température la plus basse pour la cuisson moyenne, soit 160 degrés, ou jusqu'à ce que le centre du pâté ne soit plus de nuance rose.) Faire une petite incision au centre de chaque pâté pour déterminer s'il est bien cuit.
3. Faire griller les pains en les plaçant, le côté tranché vers le bas, sur les bords de la grille du gril pendant environ une minute ou jusqu'à légèrement brunis.
4. Enlever les burgers du gril et servir sur les pains grillés pour hamburger.

Variations :

Burger à l'italienne : Ajouter les ingrédients suivants au mélange de viande hachée : 1 jaune d'œuf, ¼ tasse d'oignons râpés, 1 grosse gousse d'ail finement hachée, 2 c. à soupe de basilic frais haché ou 2 c. à thé de basilic sec écrasé, ½ c. à thé d'origan sec, et sel et poivre au goût. Placer le fromage parmesan râpé sur chaque burger (si désiré) environ 2 minutes avant que le burger soit cuit et faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Burger à la mexicaine : Ajouter les ingrédients suivants au mélange de viande hachée : ¼ tasse d'oignons finement hachés, ½ à 1 c. à thé de piment jalapeño épépiné et haché, ¾ c. à thé de cumin moulu, et sel et poivre au goût. Servir sur pain grillé ou dans des tortillas réchauffées avec une salsa préparée aux tomates ou une sauce taco, et des tranches d'avocat mûr.

Burger épicé à l'asiatique : Ajouter les ingrédients suivants au mélange de viande hachée : ¼ tasse de ciboulette finement hachée, 3 c. à soupe de sauce teriyaki, 1 grosse gousse d'ail, finement hachée et sel et poivre au goût.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 7

Kebabs de bœuf de l'Ouest avec poivrons et oignons

Temps de préparation : 25 minutes
Temps pour mariner : 6 heures ou une nuit
Cuisson au gril : 14 - 16 minutes
Donne : 4 portions

1½ à 2 livres de surlonge, ou autre morceau de bœuf tendre tel que le contre-filet ou un steak de pointe de surlonge
2 poivrons rouges moyens
1 oignon moyen
½ tasse de jus de pomme, divisée
6 c. à soupe de jus de limette (environ 3 grosses limettes)
1½ c. à thé de zeste de limette
6 c. à soupe d'huile végétale
3 gousses d'ail, pelées et hachées grossièrement
1 à 2 gros piments jalapeño, épépinés et hachés,
¾ c. à thé de cumin
1½ c. à thé de poudre de chili
½ c. à thé de paprika
Sel et poivre au goût
2 c. à soupe de beurre

1. En travaillant sur une planchette à découper, découper tout le gras visible du bœuf, couper le morceau de viande en cubes d'environ 1½ po. Placer les cubes dans un grand sac en plastique refermable ou autre contenant non réactif.

2. Évider et épépiner les poivrons rouges et les trancher en lisières d'environ 1½ po de largeur; trancher chaque lisière en travers en morceaux de 1 à 2 po. Couper l'oignon en deux sur la longueur et enlever la pelure. Couper chaque demie en tiers, les briser en tranches. Placer les poivrons et les oignons dans le sac ou le contenant avec les cubes de bœuf.

3. Combiner 6 c. à soupe de jus de pomme avec le jus de limette, le zeste de limette, l'huile, l'ail, les piments jalapeño, le cumin, la poudre chili et le paprika, dans un contenant de mélangeur, faire tourner le mélange pendant quelques secondes pour former une purée grossière. Verser la marinade qui en résulte sur le bœuf et les légumes, fermer le sac ou recouvrir le contenant, et réfrigérer pendant au moins 6 heures ou une nuit, en tournant occasionnellement.

4. Enlever le bœuf de la marinade. Réserver toute marinade qui reste et la placer dans une petite marmite. Enfiler 3 à 4 cubes de bœuf, en alternant avec des morceaux de poivron et d'oignon, sur la brochette. (Tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes pour les empêcher de brûler.) Saupoudrer du sel et du poivre sur les kebabs.

5. Placer les brochettes sur le gril. Faire griller les kebabs pendant environ 14 à 16 minutes pour cuisson à point, les tourner toutes les 5 à 6 minutes.

6. Alors que les kebabs cuisent au gril, porter la marinade dans la marmite au point d'ébullition à feu vif sur le dessus de la cuisinière, réduire la chaleur et faire mijoter pendant 1 minute. Incorporer 2 c. à soupe de beurre et 2 c. à soupe du jus de pomme qui reste. Avec une cuillère, napper les kebabs grillés de sauce juste avant de les servir.

Steak grillé 101

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de grillage : 35 - 45 minutes
Donne : 4 portions

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 steaks de bœuf de surlonge désossés, coupés en épaisseur de 1 po (environ 2 livres en tout)
1 gousse d'ail, écrasée
Sel et poivre au goût

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 8

1. Dans un petit bol, combiner l'huile d'olive et l'ail. Badigeonner généreusement avec l'huile assaisonnée, sur les deux côtés des steaks. Saler et poivrer légèrement les steaks.
2. Placer les steaks sur le gril. Faire griller pendant 35 à 45 minutes pour une cuisson á point en les tournant toutes les 15 minutes.
3. Retirer les steaks du gril, couvrir légèrement de papier d'aluminium et laisser les steaks reposer pendant quelques minutes avant de les trancher finement à travers le fil. Assaisonner de sel et de poivre additionnels (si désiré) avant de servir.

Barbecue de bœuf texan

Temps de préparation : 10 minutes
Temps pour mariner : 3 heures ou une nuit
Cuisson au gril : 35 - 45 minutes pour cuisson à point-saignant
Donne : 4 portions

1 tasse de sauce chili en bouteille
1 c. à thé de cumin moulu
½ tasse de bière
½ c. à thé de flocons de piments rouges séchés
⅓ tasse d'huile végétale
¼ tasse d'oignon vert finement haché (parties blanche et verte)
1 steak dans la ronde de bœuf désossé, coupé en épaisseur de 1 po (environ 1½ à 2 livres)
3 c. à soupe de poudre de chili
sel au goût (facultatif)

1. Dans un bol moyen, préparer la marinade en combinant tous les ingrédients excepté le steak.
2. Placer le steak dans un plat à cuisson en verre ou un grand sac en plastique refermable. Verser la marinade sur le steak en le tournant pour le recouvrir. Couvrir le plat à cuisson ou sceller le sac, en appuyant pour chasser l'air autant que possible. Réfrigérer 3 heures ou une nuit.
3. Enlever le steak de la marinade, en secouant tout excès. Jeter la marinade, si désiré, saupoudrer le steak de sel. Placer le steak sur le gril et faire griller pendant 35 à 45 minutes pour une cuisson à point, en tournant toutes les 15 minutes.
4. Transférer le steak à une planchette à découper et laisser reposer pendant 5 minutes, en le recouvrant légèrement de papier d'aluminium. Trancher finement à travers le fil.

Poitrines de poulet assaisonnées

Temps de préparation : 15 minutes
Temps pour mariner : 6 heures ou une nuit
Cuisson au gril : 30 - 35 minutes
Donne : 4 à 6 portions

8 demi-poitrines de poulet désossées et sans peau (environ 2 ou 3 livres)
¼ tasse d'huile végétale
¼ tasse de jus d'orange
3 échalotes finement hachées (parties verte et blanche)
1 petit piment jalapeño, épépiné et finement haché
1 c. à thé de cassonade, tassée
½ c. à thé de sel kascher, ou au goût
½ c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à thé de feuille de thym séchée

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 9

4 gousses d'ail moyennes, pelées et finement hachées
2 c. à soupe de jus de limette
2 c. à soupe de sauce de soja
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de cayenne
¼ c. à thé de muscade

1. Découper toute section grasse sur les poitrines (parer les poitrines), les rincer sous l'eau froide du robinet et tamponner avec des essuie-tout.

2. Dans un bol moyen, combiner les autres ingrédients, en battant avec une fourchette ou un fouet pour incorporer les épices dans l'huile et le jus d'orange.

3. Placer les poitrines dans un grand sac en plastique refermable ou un plat peu profond, et verser la marinade sur les poitrines. Sceller le sac, en appuyant pour faire sortir l'air, ou couvrir le plat, réfrigérer pendant 6 heures ou une nuit, en tournant occasionnellement pour enduire les poitrines de marinade.

4. Enlever les poitrines de poulet de la marinade, jeter la marinade. Placer les poitrines de poulet sur le gril. Faire griller pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson achevée, en tournant toutes les 10 minutes. Pour vérifier si la cuisson est terminée, couper les poitrines; la viande devrait être blanche et onctueuse, sans signe de nuance rose.

Ailes de poulet épicées de chili

Temps de préparation : 20 minutes
Temps pour mariner : 2 à 4 heures
Cuisson au gril : 25 - 30 minutes
Donne : 4 portions principales ou 8 à 10 portions d'amuse-gueule

3 à 3½ livres d'ailes de poulet (environ 15 à 18 ailes)
3 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de jus de limette frais
4 grosses gousses d'ail, pelées et hachées
2 c. à thé de cumin moulu
2 c. à thé de coriandre moulu
2 c. à thé de paprika
1 c. à thé de gingembre épluché et râpé
1 c. à thé de sel ou au goût
½ c. à thé de poudre de chili forte ou de cayenne
½ c. à thé de cannelle

1. Rincer les ailes de poulet sous l'eau froide du robinet et tamponner avec des essuie-tout en papier. Couper le bout des ailes aux jointures et jeter les pointes. (Ou envelopper et faire congeler les pointes pour les utiliser plus tard pour ajouter de la saveur aux soupes faites maison ou en boîte et aux bouillons.

2. Combiner tous les ingrédients qui restent dans un grand sac en plastique refermable ou un bol à mélanger, en les mélangeant bien.

3. Ajouter les ailes de poulet, bien les secouer pour les enduire du mélange huile-épices. Fermer hermétiquement le sac, en appuyant pour faire sortir tout l'air, ou recouvrir le bol et réfrigérer pendant 2 à 4 heures.

4. Placer les ailes sur le gril, faire griller pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à cuisson achevée, en les tournant avec une pince toutes les 10 minutes pour empêcher de brûler et assurer une cuisson égale. Pour vérifier si les ailes sont cuites, couper dans la partie la plus épaisse de l'aile; la viande devrait être blanche sans trace de nuance rose et les jus devraient couler clairement.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 10

Délices de pommes de terre grillées

Temps de préparation : 15 minutes
Temps pour mariner : 30 minutes à 1 heure
Cuisson au gril : 15 minutes
Donne : 4 portions

4 pommes de terre moyennes (environ 1½ livre en tout) bien nettoyées
6 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1½ c. à soupe de vinaigre de vin blanc
2 gousses d'ail, pelées et finement hachées
1 c. à thé de marjolaine, d'origan ou d'aneth séché
½ c. à thé de sauce Tabasco, ou au goût
½ c. à thé de sel kascher, ou de sel de table au goût
Poivre au goût

1. Couper les pommes de terre sur la longueur en tranches de ⅓ po d'épaisseur. Placer les tranches dans une casserole moyenne avec assez d'eau légèrement salée pour couvrir. Couvrir la casserole et porter au point d'ébullition. Faire bouillir pendant 5 minutes ou jusqu'à consistance presque tendre lorsque percées avec la lame d'un couteau mince aiguisé, et égoutter à fond. Placer les pommes de terre dans un grand plat peu profond à cuisson.

2. Préparer la marinade en combinant les ingrédients qui restent; verser la marinade sur les tranches de pommes de terre tièdes, en tournant pour recouvrir. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes à 1 heure.

3. Avant la cuisson au gril, brosser les deux côtés des pommes de terre avec la marinade, en s'assurant d'inclure les petits miettes d'ail et d'herbes. Placer les pommes de terre sur le gril et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies, environ 6 à 8 minutes. Les tourner et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient de couleur légèrement dorée, et croustillantes sur le deuxième côté, 6 à 8 minutes de plus. Si désiré, assaisonner avant de servir le sel et le poivre additionnels, et la sauce Tabasco.

Tomates grillées avec beurre au cumin

Temps de préparation : 10 minutes
Cuisson au gril : 5 - 6 minutes
Donne : 4 portions

2½ c. à soupe de beurre
1 c. à thé de cumin moulu
Sel et poivre au goût
2 grosses tomates mûries et fermes, tranchées environ ¾ po d'épaisseur

1. Fondre le beurre dans une petite casserole; enlever du feu et incorporer le cumin, le sel et le poivre.

2. Badigeonner les tranches de tomates sur un côté avec la moitié du beurre au cumin. Les placer côté badigeonné vers le bas, sur la grille et les cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à légèrement brunies sur un côté.

3. Badigeonner avec un pinceau le dessus des tomates avec le reste du beurre au cumin. Tourner et faire griller pendant 2 à 3 minutes de plus ou jusqu'à très légèrement brunies mais sans que la tomate se sépare.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 11

Bruschetta aux tomates

Temps de préparation : 15 minutes
Cuisson au gril : 4 minutes
Donne : 6 à 8 portions d'amuse-gueule

2 grosses tomates rouges mûries (environ 1¼ livre), évidées, épépinées et coupées en dés
½ tasse de basilic frais haché grossièrement
2 c. à soupe d'oignon rouge pelé et coupé en dés (facultatif)
Environ ¼ tasse d'huile d'olive extra-vierge, divisée
1 gousse d'ail, pelée et hachée
1 c. à thé de vinaigre balsamique ou de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre
12 tranches de baguette croustillante, coupées en diagonale, environ ¾ po d'épaisseur
3 gousses d'ail, pelées et coupées en deux

1. Dans un petit bol, combiner les tomates, le basilic, l'oignon rouge (si désiré), 2 c. à soupe d'huile d'olive, l'ail haché, vinaigre, sel et poivre. Recouvrir et laisser reposer à la température ambiante pendant au moins 30 minutes mais pas plus de 2 heures.

2. Placer les tranches de pain sur le gril. Faire cuire pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement grillé et doré sur les deux côtés, en le tournant une fois.

3. Enlever et frotter immédiatement les rebords et un côté de chaque tranche avec une demi-gousse d'ail. (Utiliser une demi-gousse d'ail pour 2 tranches.) Répandre légèrement environ ½ c. à thé d'huile d'olive sur le côté frotté avec l'ail de chaque tranche.

4. Ajouter le mélange aux tomates avec une grande cuillère pour humecter à fond, recouvrir chaque tranche de pain avec environ 1½ c. à soupe de mélange de tomates. Placer sur un plateau et servir immédiatement.

Épées de porc aux prunes de fantaisie

Recette gracieuseté du Conseil national des producteurs de porc

Temps de préparation : 10 minutes
Temps pour mariner : 1 heure
Temps de cuisson : 10 minutes
Donne : 4 portions

Renseignements Nutritifs par portion

Information nutritive par portion de 1 :

Nutrition	Par portion
Calories	183
Gras	5g
Cholestérol	44mg
Sodium	1340mg
Protéines	19g

4 brochettes de bambou (tremper dans l'eau avant l'usage)
¾ livre de jambon, complètement cuit et coupé en cubes de 1 po
¼ tasse de prunes en conserve
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1 c. à thé de jus de citron, frais
¼ c. à thé de cannelle

Placer le jambon dans un bol peu profond. Combiner les ingrédients qui restent dans une petite casserole. Chauffer jusqu'à dissolution. Verser la sauce sur le jambon. Faire mariner pendant 1 heure. Placer les cubes sur les bâtonnets de bambou qui ont été trempés dans l'eau. Faire griller pendant 10 minutes. Tourner les brochettes fréquemment. Arroser avec la sauce.

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 12

Kebabs de porc des Caraïbes

Recette gracieuseté du Conseil national des producteurs de porc

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 18 - 20 minutes
Portions : 4

Renseignements Nutritifs par portion

Information nutritive par portion de 3 onces :

Nutrition	Par portion
Calories	146
Gras	4g
Cholestérol	67mg
Sodium	60mg
Protéines	23g

1 livre de filet de porc, coupé en cubes de 1 po
½ tasse de jus d'orange
¼ tasse de jus de limette
2 c. à soupe de cassonade
½ c. à thé de thym
¼ c. à thé de muscade moulue
¼ c. à thé de clous de girofle moulus
⅛ c. à thé de cayenne moulue

Combiner tous les ingrédients dans un sac de plastique refermable, fermer le sac et réfrigérer pendant 2 à 24 heures. Enlever les cubes de la marinade et jeter le reste de la marinade. Enfiler les cubes également sur quatre brochettes (si on utilise des brochettes en bois, les tremper dans l'eau pendant une heure avant de les utiliser pour les empêcher de brûler). Faire cuire au gril pendant 18 à 20 minutes, en les tournant fréquemment, jusqu'à brunissement convenable. Servir avec riz chaud et brochettes de morceaux de fruits et de poivron grillés, si désiré.

Côtelettes de porc barbecue Heartland

Recette gracieuseté du Conseil national des producteurs de porc

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Donne : 4 portions

Renseignements Nutritifs par portion :

Information nutritive par portion de 1 :

Nutrition	Par portion
Calories	371
Gras	11g
Cholestérol	104mg
Sodium	382mg
Protéines	39g

4 côtelettes de porc, avec os ou sans os, d'environ 1¼ po d'épaisseur
½ tasse de sauce barbecue en bouteille
⅓ tasse de miel
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à thé de moutarde préparée
Soupçon de sauce au poivre piquante

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients excepté les côtelettes de porc ensemble dans un petit bol. Placer les côtelettes de porc sur le gril. Faire griller les côtelettes pendant environ 10 minutes, jusqu'à nuance brune sur un côté, tourner et badigeonner généreusement avec la sauce. Faire griller pendant 10 minutes de plus, tourner et badigeonner avec plus de sauce. Faire griller pendant 5 à 10 minutes de plus, en tournant et en badigeonnant avec la sauce. Jeter toute sauce qui reste. Servir les côtelettes immédiatement.

Filet de porc grille de style Sud-Ouest

Recette gracieuseté du Conseil national des producteurs de porc

Temps pour mariner : 2 à 24 heures
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 50 - 55 minutes
Donne : 6

Renseignements Nutritifs par portion :

Information nutritive par portion de 3 onces :

Nutrition	Par portion
Calories	154
Gras	6g
Cholestérol	66mg
Sodium	141mg
Protéines	26g

840081800 Fv01qxd 2/20/01 10:19 AM Page 13

2 filets de porc entiers (environ 1½ livre en tout)
5 c. à thé de poudre chili
1½ c. à thé d'origan
¾ c. à thé de cumin moulu
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à soupe d'huile végétale

Dans un petit bol, mélanger bien tous les assaisonnements et l'huile végétale. Frotter le mélange sur toutes les surfaces des filets de porc. Recouvrir et réfrigérer pendant 2 à 24 heures. Faire griller en tournant de temps à autre, pendant 50 à 55 minutes, jusqu'à ce que la lecture du thermomètre inséré indique 155-160°F. Le porc est prêt quad il reste une petite nuance de rose au centre. Trancher pour servir.

Crevettes grillées aux épices

½ tasse de sauce de soja
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe d'huile de sésame
5 c. à soupe de mélange d'assaisonnements cajun
2 c. à soupe de jus de citron frais
2 c. à soupe de jus de gingembre frais écrasé
2 c. à thé de moutarde en poudre
2 c. à thé de sauce aux piments
32 grosses crevettes crues, décortiquées et déveinées mais avec queue

Combiner tous les ingrédients excepté les crevettes. Bien mélanger et ensuite ajouter les crevettes. Faire mariner pendant 1 à 4 heures. Vider la marinade et la jeter. Placer les crevettes sur le gril et faire cuire 2 minutes. Tourner et faire cuire 2 minutes plus longtemps ou jusqu'à cuisson complète.

Palourdes au soja et sésame

1 c. à soupe d'huile de sésame
2 c. à soupe de vin blanc
¼ tasse de sauce tamari ou sauce de soja
1 c. à thé d'ail écrasé
⅛ c. à thé de gingembre moulu
1 pincée de sel à l'ail
1 pincée de poivre
1 livre de palourdes

Combiner tous les ingrédients et laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure. Enfiler sur les brochettes. Placer sur le gril et faire cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Tourner à la mi-temps de cuisson. Donne 4 portions.

Truite de mer grillée croustillante

¼ tasse de panure
1 c. à soupe de persil desséché
1 c. à thé de sel d'ail
1 c. à thé d'estragon
1 blanc d'oeuf
¾ livre de truite de mer

Combiner la panure, le persil, le sel d'ail et l'estragon. Laisser de côté. Battre le blanc d'oeuf avec une fourchette ou un batteur jusqu'à consistance mousseuse. Tremper le poisson dans le blanc d'oeuf ensuite recouvrir du mélange de panure. Placer sur le gril et faire cuire pendant 5 minutes. Tourner et faire cuire 5 minutes de plus jusqu'à cuisson complète. Donne 2 portions.

Saumon à l'aneth

½ livre de steak de saumon
1 c. à soupe de jus de limette
1 c. à thé d'aneth

Badigeonner le saumon avec la limette et saupoudrer d'aneth. Vaporiser le gril avec un vaporisant à cuisson. Faire cuire 4 minutes. Tourner et faire cuire encore 4 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Donne 2 portions.

Mahi Mahi au gingembre et à l'aneth

¼ tasse de jus de limette
¼ c. à thé de poivre noir
¼ c. à thé de racine de gingembre frais, râpé
¼ c. à thé d'aneth
¾ livre de mahi mahi (ou ange de mer)

Combiner le jus de limette, le poivre, la racine de gingembre et l'aneth. Laisser mariner le poisson dans ce mélange pendant 2 heures. Placer sur le gril et faire cuire 5 minutes. Tourner et faire cuire 5 minutes de plus ou jusqu'à cuisson complète. Donne 2 portions.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet du Gril-santé, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et les inscrire ci-dessous. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :**_____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un(1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ◆ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0